



## LA CARTE DES VINS

### SAKÉ

#### ALCOOL DE RIZ (14°-16°)

Le saké est souvent servi avec le repas, il se déguste comme un vin en France: en apéritif, tout au long du repas ou en dessert. En fonction de sa robe, de son bouquet et de son arôme, il fait ressortir les saveurs du poisson (et de la viande pour certains sakés).

Les sakés de qualité sont souvent servis frais, tel un vin blanc.

**Dassai 45 Junmai Daiginjo < Yamaguchi >** 6cL 9€

Brassé à partir de grains de riz polis jusqu'à 50%, des herbes aromatiques se mêlent dans ce saké frais aux parfums fleuris, de melon vert et d'agrumes. 12cL 16€  
30cL 36€  
72cL 84€

**Honshuichi Muroka Junmai < Hiroshima >** 6cL 8€

Aux arômes fruités et à la saveur fraîche légèrement sucrée, il se mariera aussi bien avec les sushis et sashimis que les desserts aux goûts relevés. 12cL 14€  
30cL 32€  
72cL 72€

**Ichinokura Karakuchi Tokubetsu Junmai < Miyagi >** 6cL 8€

Saké léger, minéral et lisse. Moyennement sec et rafraîchissant, ses arômes de céréale et de riz cuit à la vapeur présentent un parfait équilibre. 12cL 14€  
30cL 32€  
72cL 72€

**Taru Sake (Kikumasa) Junmai < Hyogo >**

Parfumé et sec à l'arôme distingué de bois de cèdre Yoshino, il s'accompagne remarquablement avec un large choix de plats et excelle à rincer les saveurs résiduels des aliments dans la bouche. 30cL 28€  
72cL 58€

**Michizakari Junmai < Gifu >**

Au goût clair, sec et franc avec une légère acidité, ce saké dégage des arômes de pomme. 30cL 32€



**SAKÉ**  
ALCOOL DE RIZ (14°-16°)

**Kamoizumi Ryokusen Junmai Ginjo** < Hiroshima >

Aux arômes boisés et terreux avec de légères notes d'acidité et d'amertume. Ce saké sec n'a pas été filtré au charbon actif, gardant ainsi sa couleur dorée.

50cL **48€**

**Kuheiji 50 "Eau du Désir" Junmai Daigiinjo** < Aichi >

Frais avec des notes d'agrumes. La bouche est légèrement laiteuse à l'attaque avec des touches acidulées d'anis et de miel. S'en suivent des arômes de chocolat et un côté salin en final très agréable.

72cL **88€**



## LES VINS

### CHAMPAGNES

Cristian Senez Brut 37,5 cL		<b>29€</b>
Veuve Clicquot Brut 75cL		<b>78€</b>

### VINS BLANCS

	12cL	37,5cL	75cL
<b>Vallée du Rhône</b>			
Saint Joseph "Ro-Rée" - Louis Chèze 2020	<b>8€</b>		<b>42€</b>
Condrieu "Pagus Luminis" - Louis Chèze 2019			<b>59€</b>

#### Bourgogne

Mâcon Verzé - Leflaive 2019			<b>53€</b>
Petit Chablis - Domaine de l'Enclos 2020	<b>7€</b>		<b>36€</b>
Chablis "Les Grands Terroirs" - Samuel Billaud 2019			<b>38€</b>
Pouilly Fuissé - Les Grands Crus Blancs 2020		<b>19€</b>	<b>34€</b>
Rully			<b>39€</b>
Givry			<b>39€</b>

#### Loire / Alsace

Pouilly-Fumé Le Grand Plateau Guy Saget 2021			<b>34€</b>
Sancerre - Vacheron 2019			<b>42€</b>
Riesling Riquewihr - Trapet 2020	<b>7€</b>		<b>36€</b>

### VINS ROUGES

	12cL	37,5cL	75cL
<b>Vallée du Rhône</b>			
Saint Joseph "Ro-Rée" - Louis Chèze 2019	<b>8€</b>		<b>42€</b>

#### Bourgogne

Rully			<b>38€</b>
Givry			<b>38€</b>

---

<b>Rosé Côtes de Provence</b>		<b>14€</b>	<b>32€</b>
-------------------------------	--	------------	------------